

	<p style="text-align: center;">C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p style="text-align: center;"><i>Schema bando/disciplinare di gara – Lavori/Servizi/Forniture</i></p>	 <p style="text-align: center;">Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p style="text-align: center;">IDC_90_CUC Rev. 07 – 14.12.2021</p> <p style="text-align: center;">Aggiornato 23/02/2022</p>
---	--	---

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA
Provincia di Brescia (Sede Principale)**

DICIPLINARE DI GARA

**PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA PER
L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I COMUNI DI CAPRIATE S.
GERVASIO (BG), ORZINUOVI (BS), VERDELLINO (BG)**

Procedura aperta di rilievo comunitario ai sensi degli articoli 35, 60, 144 e 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni

Criterio di selezione delle offerte:

- offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’articolo 95 comma 3, lett.a) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni

LOTTO 1 – CAPRIATE S. GERVASIO CIG: [92544841CB](#) CODICE NUTS: ITC 46

LOTTO 2- ORZINUOVI CIG: [9254503179](#) CODICE NUTS: ITC 47

LOTTO 3 – VERDELLINO CIG: [9254519EA9](#) CODICE NUTS: ITC 46

Gara telematica sulla piattaforma di e-procurement SINTEL

ID 155416674

La presente procedura di scelta del contraente viene condotta mediante l’ausilio di sistemi informatici, nel rispetto della normativa vigente in materia di contratti pubblici e di strumenti telematici.

La Centrale Unica di Committenza “Area Vasta Brescia” nell’esercizio delle funzioni di stazione appaltante, utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato “SINTEL”, ai sensi della L.R. 33/2007 e successive modificazioni e integrazioni al quale è possibile accedere attraverso l’indirizzo Internet: www.ariaspa.it.

Per ulteriori indicazioni e approfondimenti riguardanti il funzionamento, le condizioni di accesso ed utilizzo del Sistema, nonché il quadro normativo di riferimento, si rimanda in particolare alle “**Modalità tecniche per l’utilizzo della piattaforma Sintel**” e “**Partecipazione alle gare**”, presenti nella sezione “Libreria documentale” di Sintel, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente documento.

Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d'uso per gli Operatori Economici e nelle Domande Frequenti, cui si fa espresso rimando, messi a disposizione sul portale dell'Azienda Regionale Innovazione e Acquisti www.ariaspa.it nella sezione Help&Faq: "**Guide e Manuali**" e "**Domande Frequenti degli Operatori Economici**".

Per ulteriori richieste di assistenza sull'utilizzo di Sintel si prega di contattare il Contact Center di ARIA SPA scrivendo all'indirizzo e-mail supportoacquistipa@ariaspa.it oppure telefonando al numero verde 800.116.738.

TABELLA RIEPILOGATIVA.....	5
1. PREMESSE	7
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	8
2.1 Documenti di gara	8
2.2 Chiarimenti.....	9
2.3 Comunicazioni	9
3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	9
4. DURATA DELLA CONCESSIONE, OPZIONI E RINNOVI.....	13
4.1 Durata DEL CONTRATTO.....	13
4.2 Opzioni e rinnovi.....	13
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	14
6. REQUISITI GENERALI	15
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	16
7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (VALIDI PER TUTTI I LOTTI).....	16
7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (VALIDI PER TUTTI I LOTTI)	16
7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.....	17
7.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili	18
8. AVVALIMENTO.....	18
9. SUBAPPALTO.....	19
10. GARANZIA PROVVISORIA	19
11. SOPRALLUOGO.....	22
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL' ANAC	23
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	24
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	25
15. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ..	26
15.1 Documento di gara unico europeo.....	27
15.2 Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo	28
15.2.1 Dichiarazioni integrative	28
15.2.2 Documentazione a corredo.....	30
15.2.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati	31
16. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA TECNICA – OFFERTA TECNICA.....	33
17. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA ECONOMICA – OFFERTA ECONOMICA	41
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	42
18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.....	42
18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	55
18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	56
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	59
20. COMMISSIONE GIUDICATRICE	60
21. APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE TECNICHE E ECONOMICHE – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	60

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	61
23. AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO.....	62
24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	63
25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	63
26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	64

Nota

Il presente disciplinare di gara è stato redatto secondo il Bando-tipo n. 1/2017 approvato dal Consiglio dell’Autorità con delibera n. 1228 del 22 novembre 2017.

DEFINIZIONI E ACRONIMI

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

“Codice”, il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni;

“Stazione Appaltante” o “CUC”, la Centrale Unica di Committenza CUC “Area Vasta Brescia”, composta dalla Provincia di Brescia e dalle Comunità Montane di Valle Camonica, Valle Trompia e Sebino Bresciano;

“Regolamento della CUC”, il “Regolamento della Centrale di Committenza CUC Area Vasta Brescia”, approvato con deliberazione del Consiglio Provinciale n. 27 del 31/07/2017;

“ANAC”, l’Autorità Nazionale Anticorruzione”.

“Amministrazione aggiudicatrice: *Capriate S. Gervasio, Orzinuovi, Verdellino rispettivamente per ciascun lotto di competenza*

TABELLA RIEPILOGATIVA

Stazione appaltante	CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA CUC “AREA VASTA BRESCIA” Sede Legale: Piazza Paolo VI n. 29 25121 Brescia Sede operativa: Sede Principale Palazzo Broletto, Piazza Paolo VI, 29 - 25121 Brescia CF 80008750178 PEC cucbrescia.bs@pec.provincia.bs.it sito internet www.provincia.brescia.it						
Amministrazione aggiudicatrice	LOTTO 1: Comune di Capriate San Gervasio (BG) Sede Legale: Piazza Della Vittoria 4 C.F.- P. IVA 000325440162 LOTTO 2: Comune di Orzinuovi (BS) Sede Legale: Via Arnaldo da Brescia, 2 C.F.- P. IVA 00850450172 LOTTO 3: Comune di Verdellino (BG) Sede Legale: Piazza Don Martinelli 1 C.F.- P. IVA 00321950164						
Tipologia della procedura	Procedura aperta ai sensi degli articoli 35, 60, 144 e 164 del Codice						
CPV principale	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica						
Oggetto della procedura di gara	Procedura aperta, a rilevanza comunitaria, per l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio per i Comuni di Capriate S. Gervasio, Orzinuovi e Verdellino						
Codice CIG	Capriate San Gervasio – CIG 92544841CB Orzinuovi - CIG 9254503179 Verdellino – CIG 9254519EA9						
Termine ultimo per la presentazione delle offerte ai sensi art. 60 co 2 bis del Codice)	Ore 11.00 12/7/2022						
Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti	Ore 12.00 del 6/7/2022						
Seduta pubblica per apertura delle offerte	Ore 9.00 del 13/07/2022						
Criterio di Aggiudicazione	Offerta Economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 co. 3, lett. a) del Codice						
Valore totale o stimato della procedura a seconda di eventuali opzioni	<table> <tr> <td>Lotto 1 - Capriate San Gervasio:</td> <td>€ 1.516.328,80 = oltre IVA</td> </tr> <tr> <td>Lotto 2 - Orzinuovi</td> <td>€ 2.187.139,85 = oltre IVA</td> </tr> <tr> <td>Lotto 3 -Verdellino:</td> <td>€ 2.825.733,44 = oltre IVA</td> </tr> </table>	Lotto 1 - Capriate San Gervasio:	€ 1.516.328,80 = oltre IVA	Lotto 2 - Orzinuovi	€ 2.187.139,85 = oltre IVA	Lotto 3 -Verdellino:	€ 2.825.733,44 = oltre IVA
Lotto 1 - Capriate San Gervasio:	€ 1.516.328,80 = oltre IVA						
Lotto 2 - Orzinuovi	€ 2.187.139,85 = oltre IVA						
Lotto 3 -Verdellino:	€ 2.825.733,44 = oltre IVA						

	TOTALE PROCEDURA € 6.529.202,09
Importo della concessione	<p>LOTTO 1 – CAPRIATE S. GERVASIO</p> <p>a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 781.308,00 = oltre IVA</p> <p>di cui € 341.987,11 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice)</p> <p>b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 3.000,00 = oltre IVA</p> <p>TOTALE (a + b) = € 784.308,00= oltre IVA</p> <p>LOTTO 2– ORZINUOVI</p> <p>a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 1.099.350,00 = oltre IVA</p> <p>di cui € 555.171,75 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice)</p> <p>b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 10.993,50 = oltre IVA</p> <p>TOTALE (a + b) = € 1.110.343,50= oltre IVA</p> <p>LOTTO 3 – VERDELLINO</p> <p>a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 1.123.105,50 = oltre IVA</p> <p>di cui € 505.397,48 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice)</p> <p>b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 22.462,11 = oltre IVA</p> <p>TOTALE (a + b) = € 1.145.567,61 oltre IVA</p>
Durata del contratto	<p>LOTTO 1 - CAPRIATE S/G: 3 anni con opzione di rinnovo 2 anni</p> <p>LOTTO 2 - ORZINUOVI: 3 anni con opzione di rinnovo 2 anni</p> <p>LOTTO 3 – VERDELLINO: 3 anni con opzione di rinnovo 3 anni</p>
Luogo di esecuzione del contratto	<p>LOTTO 1: territorio del Comune di Capriate S/G</p> <p>LOTTO 2: territorio del Comune di Orzinuovi</p> <p>LOTTO 3: territorio del Comune di Verdellino</p>
Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del d.lgs. n. 50/2016	<p>LOTTO 1 - CAPRIATE S/G: - Dott. Cesare Cerri - Responsabile del IV Settore – Area Servizi alla Persona del Comune di Capriate S/G</p> <p>LOTTO 2 – ORZINUOVI: Dott.ssa Carlotta Bettariga, Responsabile Area Servizi ai Cittadini del Comune di Orzinuovi</p> <p>LOTTO 3 – VERDELLINO: Dott.ssa Monica Maccarini, Responsabile del Settore Servizi alla Persona del Comune di Verdellino</p>
Responsabile del procedimento di gara (*)	Dott.ssa Monica Robba, Funzionario amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta della Provincia di Brescia
Termine del procedimento (art. 2, co. 2, L. 241/1990)	(180) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte
Numero e data pubblicazione GURI	GURI n. 67 del 10.06.2022
Data invio GUEE	07.06.2022

(*) si precisa che ai soli fini del compimento delle operazioni sul sistema SINTEL, il R.U.P. configurato e visualizzato nella piattaforma e da intendersi come il Responsabile del solo procedimento di gara, è la dott.ssa Monica Robba, funzionario amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta della Provincia di Brescia

1. PREMESSE

Con i seguenti atti:

LOTTO 1 – CAPRIATE S. GERVASIO

Con determinazione a contrarre n. 263 del 24-05-202, il Comune di Capriate S. Gervasio (BG) ha disposto l'**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI CAPRIATE SAN GERVASIO E FORNITURA PASTI PER ANZIANI, DISABILI E PERSONE IN DIFFICOLTA' PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023-2023/2024-2024-2025, CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 2 ANNI SCOLASTICI**, demandando alla CUC l'espletamento della relativa procedura.

L'aggiudicazione avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 60 e 95, comma 3, lett. a) del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Capriate San Gervasio (BS)

Il **Responsabile Unico del Procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è Dott. Cesare Cerri - Responsabile del IV Settore – Area Servizi Alla Persona del Comune di Capriate S. Gervasio (BS).

LOTTO 2 – ORZINUOVI

Con determinazione a contrarre n. 248 del 26.05.2022 il Comune di Orzinuovi (BS) ha disposto l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2022/2023- 2023/2024 – 2024/2025 con opzione di rinnovo, demandando alla CUC l'espletamento della relativa procedura.

L'aggiudicazione avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 60 e 95, comma 3, lett. a) del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Orzinuovi (BS)

Il **Responsabile Unico del Procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la dott.ssa Carlotta Bettariga, Responsabile Area Servizi ai Cittadini del Comune di Orzinuovi (BS).

LOTTO 3 – VERDELLINO

Con determinazione a contrarre n. 258 del 25.05.2022 il Comune di Verdellino (BG) ha disposto l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio per gli anni scolastici 2022/2023- 2023/2024 – 2024/2025 con opzione di rinnovo, demandando alla CUC l'espletamento della relativa procedura.

L'aggiudicazione avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 60 e 95, comma 3, lett. a) del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Verdellino (Bg)

Il **Responsabile Unico del Procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la dott.ssa Monica Maccarini, responsabile del Settore Servizi alla Persona del Comune di Verdellino (BG).

Il Responsabile del procedimento di gara della CUC è la dott.ssa Monica Robba, Funzionario Amministrativo del Settore CUC Stazione Appaltante della Provincia di Brescia.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, in conformità a quanto previsto dall'art. 95, comma 12, del Codice;
- di non procedere all'aggiudicazione qualora accerti che l'offerta non soddisfi gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del Codice;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- di non aggiudicare qualora nessuna offerta risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto, come previsto dall'art. 59 commi 3 e 4 del Codice;
- di sospendere, annullare, revocare, re-indire o non aggiudicare la procedura motivatamente;
- di non stipulare, motivatamente, il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1. Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti specifici **per ciascun lotto**
2. Capitolato generale
3. Bando di gara
4. Disciplinare di gara
5. DGUE (unico per tutti i lotti)
6. Modello di dichiarazione integrativa a corredo del DGUE (uno per tutti i lotti)
7. Modello di scomposizione offerta (uno per lotto)
8. Patto di integrità della Provincia di Brescia approvato con determina dirigenziale n. 1949 del 20/12/2019 (uno per tutti i lotti);

Il progetto di cui al punto 1) è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. n 65 del 10.03.2020

La documentazione di gara completa è disponibile sul sito internet: <http://www.provincia.brescia.it> nella sezione "Bandi di Gara" e sul sito www.ariaspa.it. La documentazione di gara è disponibile fino alla scadenza del termine per la presentazione delle richieste di chiarimenti anche presso gli uffici della Sede Principale della Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia, sita in via Musei n. 32, 25121 Brescia, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00 previo concordato appuntamento, richiesto dall'operatore economico con le modalità di cui al paragrafo 2.3. Il legale rappresentante dell'operatore economico, o un soggetto delegato, potrà prendere visione della suddetta documentazione.

Il bando di gara è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione Europea in data 07.06.2022 e pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sul sito internet della Provincia di Brescia all'indirizzo www.provincia.brescia.it in data 10.06.2022

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare esclusivamente per mezzo della funzionalità “Comunicazioni procedura”, presente sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura, entro il termine indicato nella “Tabella Riepilogativa” del presente bando.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell’art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Le risposte di interesse generale verranno pubblicate all’indirizzo internet <http://www.ariaspa.it>, sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura, funzionalità “Documentazione di gara”.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 52, 58, 76, co 2 bis e 6 del Codice, **tutte le comunicazioni** inerenti la fase di espletamento della procedura in oggetto - ivi comprese le comunicazioni di cui all’articolo 76, comma 2 bis del Codice (comunicazione del provvedimento di ammissione/esclusione dalla procedura di gara a seguito della verifica circa il possesso dei requisiti di ordine generale e di qualificazione), all’articolo 83, comma 9, del Codice (comunicazione relativa al soccorso istruttorio) e all’articolo 76, comma 5, lett. b) del Codice (esclusione del concorrente per mancato superamento della soglia di sbarramento se prevista ovvero per irregolarità o inappropriata dell’offerta tecnica o per irregolarità dell’offerta economica) - tra la CUC e gli operatori economici **avvengono in modalità telematica attraverso la funzionalità “Comunicazioni procedura” disponibile nell’interfaccia “Dettaglio” della procedura di gara. Dette comunicazioni si intendono validamente ed efficacemente effettuate all’indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato come domicilio principale dall’operatore economico al momento della registrazione (o successivamente con l’aggiornamento del proprio profilo) sulla Piattaforma SINTEL e dal medesimo individuato.**

La CUC declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all’offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

AVVISO

Tutti i verbali di gara ed i provvedimenti sono pubblicati sul sito istituzionale della Provincia di Brescia www.provincia.brescia.it/istituzionale/bandi/all

Il modulo per inoltrare la richiesta di accesso agli atti, da inoltrare via pec, è disponibile al seguente link <https://www.provincia.brescia.it/accesso-agli-atti>

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Con riferimento alle disposizioni dell’art. 51 del Codice dei contratti pubblici la concessione è suddivisa nei seguenti lotti:

LOTTO 1 – CAPRIATE SAN GERVASIO

L’oggetto della presente procedura è l’affidamento della concessione per l’esecuzione dei servizi di ristorazione scolastica e pasti a domicilio, come dettagliatamente descritti nella documentazione di gara del lotto di pertinenza suddiviso come segue:

- del **servizio di ristorazione scolastica** per alunni e docenti delle **scuole primarie** “Dante Alighieri” e “Alessandro Manzoni” dell’Istituto Comprensivo di Capriate San Gervasio e per il personale avente diritto al pasto;
- del **servizio di ristorazione a domicilio** per presunti n. 40 utenti;

I pasti presunti nel periodo contrattuale sono i seguenti:

TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	N. PASTI ANNO 2022	N. PASTI ANNO 2023	N. PASTI ANNO 2024	N. PASTI ANNO 2025	N. COMPLESSIVO DEI PASTI NEL PERIODO CONTRATTUALE	IMPORTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)
SCUOLA PRIMARIA CAPRIATE	€ 5,50	9900	22275	22275	12375	66825	367.537,50 €
SCUOLA PRIMARIA S. GERVASIO	€ 5,50	7332	16497	16497	9165	49491	272.200,50 €
PASTI A DOMICILIO	€ 5,50	2860	8580	8580	5720	25740	141.570,00 €
COSTO COMPLESSIVO ANNUALE	€ 5,50	20092	47352	47352	27260	142056	781.308,00 €

La concessione è costituita da un unico lotto per omogeneità del servizio e per non creare disparità ai fruitori

L’importo dettagliato è il seguente:

Tabella n. 1 – Oggetto/importo della concessione

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo complessivo degli oneri non soggetti a ribasso
1	Servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 784.308,00
Importo totale della concessione				€ 784.308,00

L’importo della concessione è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, ma comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L’importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 3.000,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso.**

La concessione è finanziata con risorse proprie del Comune oltre che con le tariffe corrisposte dagli stessi utenti.

Ai sensi dell’art. 23, comma 16, del Codice l’importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la Amministrazione aggiudicatrice ha stimato per i 3 anni è pari ad € 341.987,11 calcolati sulla base del contratto CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.

LOTTO 2 – ORZINUOVI

L’oggetto della presente procedura è l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 – 2024/2025 con opzione di rinnovo come dettagliatamente descritti nella documentazione di gara del lotto di competenza per le seguenti scuole:

- scuola dell’infanzia statale dell’Istituto Comprensivo di Orzinuovi, ubicata in via Cernaia n° 40, Orzinuovi (BS) e in via San Michele, frazione Coniolo, Orzinuovi – (Bs);
- Scuola Primaria Statale “Salvo D’Acquisto”, ubicata in via Cernaia n°40, Orzinuovi (BS)

La concessione è costituita da un unico lotto poiché la suddivisione in lotti pregiudicherebbe la funzionalità e potrebbe creare disparità di trattamento.

L’importo dettagliato è il seguente:

TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	N. PASTI ANNO SCOLASTICO 22-23	N. PASTI ANNO SCOLASTICO 23-24	N. PASTI ANNO SCOLASTICO 24-25	complessivo nei 3 anni
SCUOLA INFANZIA	€ 5,00	22330	22330	22330	66990
SCUOLA PRIMARIA	€ 5,00	50960	50960	50960	152880
TOTALE		73290	73290	73290	219870

N. PASTI COMPLESSIVI NEL PERIODO	219870
IMPORTO COMPLESSIVO NEL PERIODO	€ 1.099.350,00

Tabella n. 1 – Oggetto/importo della concessione

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo comprensivo degli oneri non soggetti a ribasso
1	Servizio di refezione scolastica	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 1.110.343,50
Importo totale della concessione				€ 1.110.343,50

L'importo della concessione è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, ma comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 10.993,50 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso.**

La concessione è finanziata con risorse proprie del Comune oltre che con le tariffe corrisposte dagli stessi utenti.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la Amministrazione aggiudicatrice ha stimato per il biennio pari ad € 555.171,75 calcolati sulla base del contratto CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.

LOTTO 3 – VERDELLINO

L'oggetto della presente procedura è l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici e pasti a domicilio con opzione di rinnovo come dettagliatamente descritti nella documentazione di gara del lotto di competenza per la seguente utenza annua stimata in 75630 pasti annui per i seguenti servizi così suddivisi:

- Asilo nido: n. 5.500 pasti annui
- Scuole dell'infanzia: n. 15.480 pasti annui di cui n. 7.740 plesso Rodari Zingonia e n. 7.740 plesso Marconi Verdellino;
- Scuole primarie: n. 37.510 pasti annui di cui 22.010 plesso L.go Cartesio Zingonia e n. 15.500 plesso Marconi Verdellino;
- Scuola potenziata: n. 775 pasti annui
- Scuola secondaria di 1° grado: n. 6.200 pasti annui
- Pasti insegnanti e personale ATA: n. 5.425 pasti annui;
- Pasti a domicilio anziani: n. 3.120 pasti annui
- Pasti mini CRE e CRE: n. 1.500 pasti annui
- Pasti personale esterno CRE: n. 120 pasti annui

La concessione è costituita da un unico lotto poiché la suddivisione in lotti pregiudicherebbe la funzionalità e potrebbe creare disparità di trattamento.

Il valore della concessione e l'importo di gara sono calcolati come segue:

TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	N. PASTI ANNO 2022	N. PASTI ANNO 2023	N. PASTI ANNO 2024	N. PASTI ANNO 2025	totale pasti complessivo nel periodo contrattuale	importo complessivo a base d'asta
ASILO NIDO	€ 4,95	2000	5500	5500	3500	16500	81.675,00 €
SCUOLA INFANZIA Rodari Zingonia	€ 4,95	2795	7740	7740	4945	23220	114.939,00 €
SCUOLA INFANZIA Marconi Verdellino	€ 4,95	2795	7740	7740	4945	23220	114.939,00 €
SCUOLA PRIMARIA Cartesio Zingonia	€ 4,95	8520	22010	22010	13490	66030	326.848,50 €
SCUOLA PRIMARIA Marconi Verdellino	€ 4,95	6000	15500	15500	9500	46500	230.175,00 €
SCUOLA POTENZIATA	€ 4,95	300	775	775	475	2325	11.508,75 €
SCUOLA SECONDARIA DI 1 GRADO	€ 4,95	2400	6200	6200	3800	18600	92.070,00 €
PASTI INSEGNANTI/ATA	€ 4,95	2100	5425	5425	3325	16275	80.561,25 €
PASTI A DOMICILIO	€ 4,95	960	3120	3120	2160	9360	46.332,00 €
PASTI CENTRO ESTIVO	€ 4,95	250	1500	1500	1250	4500	22.275,00 €
PASTI ESTERNI CRE	€ 4,95	20	120	120	100	360	1.782,00 €
importo complessivo		28140	75630	75630	47490	226890	1.123.105,50 €

Tabella n. 1 – Oggetto/importo della concessione

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo comprensivo degli oneri non soggetti a ribasso
1	Servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 1.145.567,61
Importo totale della concessione				€ 1.145.567,61

L'importo della concessione è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, ma comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 22.462,11 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso.**

La concessione è finanziata con risorse proprie del Comune oltre che con le tariffe corrisposte dagli stessi utenti.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la Amministrazione aggiudicatrice ha stimato per il biennio pari ad € 505.397,48 calcolati sulla base del contratto CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo del terzo settore.

Ciascun concorrente può presentare offerta per tutti i lotti. Nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più lotti, al medesimo potranno essere aggiudicati fino ad un massimo di **n. 2 lotti** che saranno individuati sulla base del criterio del maggiore importo complessivo del lotto.

4. DURATA DELLA CONCESSIONE, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA DEL CONTRATTO

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è la seguente:

LOTTO 1 – CAPRIATE S/G: 1095 giorni (pari a 3 anni), decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto con decorrenza del servizio 01.09.2022

LOTTO 2 – ORZINUOVI: 1095 giorni (pari a 3 anni), decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto con decorrenza del servizio 01.09.2022

LOTTO 3 – VERDELLINO: 1095 giorni (pari a 3 anni), decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto con decorrenza del servizio 01.09.2022

PER TUTTI I LOTTI: L'inizio del servizio potrà avvenire anche in pendenza di stipula di contratto con verbale di consegna del servizio redatto sotto riserva di legge, fermo restando quanto previsto dall'art. 32 del Codice.

4.2 OPZIONI E RINNOVI

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per la seguente durata:

- LOTTO 1 – CAPRIATE S/G: 24 mesi consecutivi, per un importo di € 522.872,00
- LOTTO 2 – ORZINUOVI: 24 mesi consecutivi, per un importo di € 740.229,00;
- LOTTO 3 – VERDELLINO: 36 mesi consecutivi, per un importo di € 1.145.567,61

Per una durata pari al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'amministrazione aggiudicatrice esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto di concessione potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 175 comma 1, lett. a) del Codice, nei seguenti casi:

LOTTO 1 :CAPRIATE S/G

- per la clausola di revisione prezzi;
- per ulteriori servizi connessi ad eventuali emergenze anche sanitarie e/o interventi di rilevanza sociale.

LOTTO 2 - ORZINUOVI

- per estendere il servizio di cui trattasi per motivi di urgenza legati ad un aumento non previsto di utenza, anche non facente parte della scuola;
- per adeguare il servizio in caso di emergenza sanitaria e necessità di applicazione protocolli sanitari da parte dell'impresa (pulizia/sanificazione aggiuntive/eventuale esigenza del doppio turno);

- per riportare ad equità il contratto in caso di eventi di forza maggiore;
- per estendere il servizio temporaneamente ad altre realtà sociali (centro diurno anziani, centri ricreativi estivi ecc.);
- per eventuali addetti alla vigilanza che affiancheranno il personale docente nella pausa mensa scuola, in caso di necessità.

LOTTO 3 – VERDELLINO

- Estensione dei servizi per motivi di urgenza legati ad un aumento non previsto di utenza;
- Adeguamento del servizio in caso di emergenza anche sanitaria o sociale;
- Ricalcolo ad equità del contratto in caso di eventi di forza maggiore.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata, per ciascun lotto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice (e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi) per gli importi sotto riportati in tabella. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato della concessione è indicato nella tabella sotto-riportata "Totale procedura" e/o di altre imposte e contributi di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze

	IMPORTO DI GARA A+B (Iva esclusa)	N. ANNI RINNOVO (se previsto)	IMPORTO opzione di rinnovo con oneri della sicurezza	importo (Iva esclusa) opzione 175, comma 1 lett a)	n. mesi proroga tecnica	importo proroga tecnica --- mesi (IVA esclusa)	totale procedura (IVA esclusa)
LOTTO 1 CAPRIATE	€ 784.308,00	2	€ 522.872,00	€ 74.430,80	6	€ 130.718,00	€ 1.516.328,80
LOTTO 2 ORZINUOVI	€ 1.110.343,50	2	€ 740.229,00	€ 111.034,35	6	€ 225.533,00	€ 2.187.139,85
LOTTO 3 VERDELLINO	€ 1.145.567,61	3	€ 22.462,11	€ 343.670,28	6	€ 190.927,94	€ 2.825.733,44

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare al "singolo lotto" in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo anche, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa al "singolo lotto" in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa al "singolo lotto" in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, al "singolo lotto". In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

I concorrenti che presentano offerta per più lotti possono partecipare nella medesima o in diversa forma (singola o associata). I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, possono indicare consorziate esecutrici diverse per ogni lotto. Le medesime esecutrici e le imprese raggruppate possono partecipare ad altri lotti da sole o in RTI/Consorzi con altre imprese, rispettando il limite di partecipazione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici devono possedere, **pena l'esclusione dalla gara**, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (**c.d. white list**) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della L. n. 190/2012.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. Il possesso dei requisiti deve essere dichiarato in sede di offerta.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente bando.

7.1 REQUISITI DI IDONEITA' (VALIDI PER TUTTI I LOTTI)

a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (VALIDI PER TUTTI I LOTTI)

//

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (VALIDI PER TUTTI I LOTTI)

b) Il concorrente di ciascun lotto deve aver eseguito, negli **anni 2017/2018/2019**, servizi analoghi, relativi alla ristorazione scolastica, per committenti pubblici o privati per un importo complessivo nel triennio pari al 100% dell'importo complessivo posto a base di gara del lotto di riferimento.

lotto 1: CAPRIATE SAN GERVASIO – € 781.308,00

lotto 2: ORZINUOVI – € 1.099.350,00

lotto 3: VERDELLINO – € 1.123.105,50

La comprova del requisito, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice sarà effettuata dalla Stazione Appaltante, mediante una delle seguenti modalità

In caso di servizi prestati a favore di committenti pubblici mediante

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

c) Il concorrente dovrà essere in possesso della certificazione del sistema di gestione di qualità in corso di validità **UNI EN ISO 9001:2015**, riferita all'ambito della ristorazione collettiva e/o scolastica, rilasciata da organismi accreditati.

Per la comprova del requisito la Stazione Appaltante acquisirà d'ufficio un certificato di conformità del sistema di gestione alla UNI EN ISO 9001:2015

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

REQUISITI DI ESECUZIONE (per tutti i lotti)

- 1) L'aggiudicatario si impegna ad attivare, prima dell'avvio del servizio una Polizza assicurativa non inferiore ad euro 3.000.000,00 per sinistro e di euro 2.000.000,00 per persona, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.
- 2) Il concorrente aggiudicatario dovrà disporre, prima dell'avvio della concessione, di un Centro di cottura di emergenza, disponibile per tutta la durata della concessione collocato ad una distanza non superiore a quanto sottoindicato per ciascun Lotto, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dalla concessione maggiorato del **15%** ed essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici.
 - lotto 1: CAPRIATE SAN GERVASIO – **45 minuti** dall'indirizzo Piazza Della Vittoria 4 Capriate San Gervasio
 - lotto 2: ORZINUOVI – **50 minuti** dall'Istituto Comprensivo di Orzinuovi, in via Cernaia, 40,
 - lotto 3: VERDELLINO – **30 minuti** dalla sede comunale sita in Verdellino Piazza Don Martinelli 1

l'aggiudicatario della concessione del lotto n. 1 – Capriate S. Gervasio, inoltre, dovrà possedere anche il seguente requisito di esecuzione: **Il concorrente aggiudicatario dovrà disporre, prima dell'avvio della concessione, di un Centro di cottura disponibile per tutta la durata della concessione collocato ad una distanza non superiore a 30 minuti dall'indirizzo Piazza Della Vittoria 4 Capriate San Gervasio, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps.**

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di una aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **paragrafo 7.1 "Requisiti di Idoneità", lett. a)** ed essere posseduto da:

- a) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorzianti o GEIE per l'attività che andrà a svolgere in caso di aggiudicazione dell'appalto;

- b) ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito di cui al paragrafo “Requisiti di capacità tecnica e professionale”, lett. b), deve essere posseduto dal raggruppamento temporaneo nel complesso: le mandanti devono possedere almeno una quota del 10% del requisito richiesto, fermo restando che la mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria

Il requisito di cui al paragrafo “Requisiti di capacità tecnica e professionale”, lett. c) relativo alla certificazione di qualità, deve essere posseduto da TUTTI gli operatori che fanno parte del raggruppamento.

Per i **raggruppamenti temporanei** di cui all'articolo 45, comma 2, lett. d), i consorzi ordinari, di cui alla lett. e), le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete di cui alla lett. f) e i GEIE di cui alla lett. g) del Codice

- **di tipo orizzontale**, i requisiti di qualificazione di cui al **paragrafo 7.2/7.3 “Requisiti di capacità economica e finanziaria, tecnica e professionale”** devono essere posseduti dalla mandataria o da un'impresa consorziata capogruppo nella misura minima del 40% e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate, ciascuna nella misura minima del 10%. Le quote di partecipazione al raggruppamento o consorzio, indicate in sede di offerta, possono essere liberamente stabilite entro i limiti consentiti dai requisiti di qualificazione posseduti dall'associato o dai consorziati. Nell'ambito dei propri requisiti posseduti, la mandataria, in ogni caso, assume, in sede di offerta, i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti.

7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **paragrafo 7.1 “Requisiti di idoneità” lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio oppure dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale

Il ricorso all'avvalimento per la certificazione UNI EN ISO 9001:2015”, comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata l'organizzazione aziendale in coerenza col requisito prestato, comprensiva di tutti i fattori della produzione e di tutte le risorse che, complessivamente, le hanno consentito di acquisire la certificazione prestata. Il relativo contratto di avvalimento, pertanto, dovrà indicare nel dettaglio le risorse e i mezzi prestati.

L'ausiliaria deve possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti, nonché di una dichiarazione integrativa nei termini indicati al punto Dichiarazioni integrative.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto" sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la Commissione giudicatrice comunica l'esigenza al RUP di gara il quale richiede per iscritto secondo le modalità di cui al paragrafo 2.3 "Comunicazioni", al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la CUC procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. SUBAPPALTO

Ferma restando la disciplina di cui all'articolo 30, alle concessioni in materia di subappalto si applica l'articolo 174 del Codice.

Gli operatori economici indicano in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi. Non si considerano come terzi le imprese che si sono raggruppate o consorziate per ottenere la concessione, né le imprese ad esse collegate; se il concessionario ha costituito una società di progetto, in conformità all'articolo 184, non si considerano terzi i soci, alle condizioni di cui al comma 2 del citato articolo 184.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

1. **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari a ~~2%~~ 2% dell'importo della concessione (ai sensi dell'art. 93, comma 1 del Codice e precisamente di importo pari a quello indicato per ogni lotto nella sottostante tabella, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.

LOTTO	COMUNE	IMPORTO DELLA GARANZIA PROVVISORIA AL 2%	IMPORTO DELLA GARANZIA PROVVISORIA AL 1% (tenuto conto della certificazione di qualità
-------	--------	--	---

LOTTO 1	CAPRIATE SAN GERVASIO	€ 15.686,16	€ 7.843,08
LOTTO 2	ORZINUOVI	€ 22.206,87	€ 11.103,44
LOTTO 3	VERDELLINO	€ 22.911,35	€ 11.455,68

Si precisa che, qualora il concorrente partecipi alla gara per più lotti, potrà produrre un'unica garanzia provvisoria dell'importo pari alla somma delle garanzie di ciascun lotto; nell'oggetto occorre indicare i lotti per i quali il concorrente presenta la garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria dovrà essere espressamente intestata sia alla Provincia di Brescia sia al Comune di competenza di ciascun lotto

2. **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria:

- è calcolata sull'importo a base di gara (importo negoziabile + oneri della sicurezza non soggetti a ribasso);
- **è costituita**, a scelta del concorrente:
 - a) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Provincia di Brescia; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
 - b) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari (da presentare direttamente c/o gli uffici del Settore della Stazione Appaltante – Cuc di Area Vasta), con versamento presso il Tesoriere Provinciale Banca Popolare di Sondrio Società Cooperativa per Azioni – Succursale di Brescia – Via Benedetto Croce, 22 – 25121 Brescia (ABI 05696 CAB 11200 C/C 13340/48 IBAN IT 68 C 05696 11200 000013340X48), intestato alla Provincia di Brescia, avente come causale di versamento l'oggetto della presente procedura di gara e relativo CIG
 - c) fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- <http://www.ivass.it/ivass/impresesp/impresesp/HomePage.jsp>

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

1. contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
2. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
3. essere conforme allo schema tipo approvato con Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 19 gennaio 2018, n. 31;
4. avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
5. prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del Codice civile;
 - la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
6. contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
7. essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
8. essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).
- copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo), firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma del Garante.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo sui locali scolastici oggetto del servizio è **obbligatorio per tutti i lotti**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a mezzo PEC a ciascun Comune, relativamente al lotto di competenza, ai seguenti indirizzi:

LOTTE	MODALITA' PER RICHIESTA SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO
o lotto 1: CAPRIATE S/G	posta@pec.comune.capriate-san-gervasio.bg.it
o lotto 2: ORZINUOVI	protocollo@pec.comune.orzinuovi.bs.it oppure pubblicaistruzione@comune.orzinuovi.bs.it
o lotto 3: VERDELLINO	servizi.sociali@pec.comuneverdellino.it

La richiesta deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore **12:00 di n. 9** giorni antecedenti a quello di scadenza per la presentazione delle offerte

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

L'Amministrazione aggiudicatrice rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al paragrafo 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al paragrafo 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione del certificato rilasciato dall'Amministrazione aggiudicatrice attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione (sopralluogo obbligatorio) è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera Anac 830 del 21.12.2021 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	comune	CIG	Importo contributo ANAC
1	Capriate San Gervasio	92544841CB	€ 140,00
2	Orzinuovi	9254503179	€ 140,00
3	Verdellino	9254519EA9	€ 140,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la CUC accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la CUC **esclude** il concorrente dalla procedura di gara *in relazione* "al lotto per il quale non è stato versato il contributo", ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta, pena sua irricevibilità, deve essere trasmessa esclusivamente in formato elettronico, mediante la Piattaforma Sintel, entro le ore **11.00 del giorno 12.07.2022**, ai sensi dell'art. 60 co 2 bis del Codice. Resta fermo quanto previsto dall'art. 79, commi 3 e 5-bis del Codice.

L'operatore economico registrato sulla Piattaforma, una volta individuata la procedura mediante il relativo codice ID, accede alla stessa tramite il link "Dettaglio" che consente di visualizzare il menu interno e tutte le relative informazioni.

Cliccando sul link "Invio Offerta" il concorrente accede al percorso guidato, in cinque passi, per l'invio dell'offerta, così composta:

- Busta telematica amministrativa;
- Busta telematica tecnica;
- Busta telematica economica.

Si precisa che l'offerta viene inviata solo dopo il completamento di tutti gli step (da 1 a 5, descritti nei successivi paragrafi dal 15 al 17) componenti il percorso guidato "Invia offerta". Pertanto, al fine di limitare il rischio di non inviare correttamente la propria offerta, si raccomanda all'operatore economico di:

- accedere tempestivamente al percorso guidato "Invia Offerta" in Sintel per verificare i contenuti richiesti e le modalità di inserimento delle informazioni. Si segnala che la funzionalità "Salva" consente di interrompere il percorso "Invia offerta" per completarlo in un momento successivo;
- compilare tutte le informazioni richieste e procedere alla sottomissione dell'offerta con congruo anticipo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte. Si raccomanda di verificare attentamente in particolare lo step 5 "Riepilogo" del percorso "Invia Offerta", al fine di accertarsi che tutti i contenuti della propria offerta corrispondano a quanto richiesto dalla CUC, anche dal punto di vista del formato e delle modalità di sottoscrizione.

Come precisato nel documento "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL" (cui si rimanda), in caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti nel percorso guidato "Invia offerta", questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente). La cartella non dovrà essere firmata digitalmente

Il concorrente ha la possibilità di ritirare l'offerta correttamente inviata o sostituirla, inviandone una nuova con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l'irricevibilità.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, ivi compreso il DGUE, le dichiarazioni a corredo del DGUE, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere presentate sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritti con firma digitale dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma degli operatori economici.

Il DGUE, la dichiarazione integrativa al Dgue potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://www.ariaspa.it> sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura, funzionalità "Documentazione di gara".

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, dell'articolo 18 (nonché dell'art. 22 del d.lgs. n. 82/2005) e dell'articolo 19 del D.P.R. n. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo).

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella Busta Telematica Amministrativa, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la CUC potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della CUC sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi del DGUE, della dichiarazione integrativa al DGUE e del Patto di integrità, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice. Le comunicazioni relative al soccorso istruttorio avvengono **in modalità telematica attraverso la funzionalità "Comunicazioni procedura" di Sintel, come meglio esplicitato nel paragrafo 2.3 del presente disciplinare.**

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE, della dichiarazione integrativa, ivi compreso il difetto di sottoscrizione degli stessi nonché del Patto di integrità, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti dei lavori o parti del servizio o della fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la CUC assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, il Responsabile del procedimento di gara può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, il Responsabile del procedimento di gara procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà del Responsabile del procedimento di gara di invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

15. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nel primo step del percorso guidato "Invia Offerta", il concorrente deve inserire il DGUE, la dichiarazione integrativa al DGUE nonché la documentazione a corredo in relazione alle diverse forme di partecipazione.

Il concorrente viene escluso nel caso in cui la busta amministrativa contenga elementi economici.

Il documento di gara unico europeo, la dichiarazione integrativa ed il patto di integrità:

- a) **sono presentati da ogni operatore economico singolo e firmati dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma;**
- b) **nel caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, sono presentati da tutti i soggetti che partecipano in forma congiunta e sottoscritti per ogni singolo soggetto dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma;**
- c) **nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e consorzio stabile, sono presentati dal consorzio e da ogni consorziata esecutrice e sottoscritti dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma del consorzio e di ogni consorziata esecutrice;**
- d) **nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:**
 1. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, devono essere presentati e sottoscritti dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune
 2. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, devono essere presentati e sottoscritti dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 3. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, devono essere presentati e sottoscritti dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. 1) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del disciplinare di gara.

ATTENZIONE

Indicazioni per la presentazione della busta amministrativa sulla piattaforma SINTEL

Si precisa che il concorrente dovrà caricare i seguenti files negli appositi campi:

- DGUE (uno per tutti i lotti salvo che non ci siano da dichiarare requisiti diversi per ogni lotto)

- DICHIARAZIONE INTEGRATIVA A CORREDO DEL DGUE (una per tutti i lotti)
- PATTO D'INTEGRITA' (uno per tutti i lotti)
- PASSOE (del rispettivo lotto a cui si partecipa - in caso di partecipazione multilotto è possibile staccare PassOe per ogni singolo lotto e caricare una cartella zippata, oppure creare un unico PassOE multilotto)
- GARANZIA PROVVISORIA (del rispettivo lotto – in caso di partecipazione a più lotti è possibile presentare un'unica polizza di importo pari alla somma dell'importo posto a base di gara dei lotti a cui si partecipa)
- MARCA DA BOLLO (una per ogni lotto)
- ULTERIORE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ai sensi del paragrafo 15.2.2, punto 10, del presente disciplinare.

15.1 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche (disponibile sulla Piattaforma Sintel nella sezione “Documentazione di gara”) secondo quanto di seguito indicato.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1. DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
2. la dichiarazione integrativa a corredo del DGUE a firma dell'ausiliaria;
3. il patto di integrità a firma dell'ausiliaria con le modalità indicate al paragrafo 15.2.2 del presente [disciplinare bando](#);
4. la dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata della concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
5. la dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
6. il contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata della concessione. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria. Il contratto dovrà essere allegato con una delle seguenti modalità:
 - 6.1 documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare l'avvalente e l'ausiliaria;
 - 6.2 copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale

dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

- 6.3 copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo), firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma dell'avvalente e dell'ausiliaria.

Il PASSOE dell'ausiliaria non va allegato ma semplicemente acquisito al fine di consentire al concorrente di creare il proprio Passoe che contenga così i dati dell'ausiliaria, la quale deve provvedere alla sua sottoscrizione.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

- il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal paragrafo 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Si ricorda che, fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017 n. 56, ciascun soggetto che compila il DGUE allega una dichiarazione integrativa (*preferibilmente secondo il modello disponibile sulla Piattaforma Sintel nella sezione "Documentazione di gara"*) in ordine al possesso dei requisiti di all'art. 80, comma 5 lett. b), c), c-bis c-ter), c-quater), f-bis) e f-ter) del Codice – cfr. 15.2.1 "Dichiarazioni integrative" n. 1 del presente disciplinare.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente le sezioni di interesse:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui paragrafo 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al paragrafo 7.2 "Requisiti di capacità economica finanziaria" del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale cui al paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica e professionale" del presente disciplinare;

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

15.2 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

15.2.1 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b), lett. c), c-bis c-ter, c quater), f-bis) e f-ter) del Codice e successive modificazioni e integrazioni ("Codice");
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, indirizzo completo di residenza, etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;

3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i lavori/servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccezionata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei lavori servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
5. dichiara di aver preso visione dei seguenti Patti di Integrità relativo al Comune del Lotto di competenza valido nella fase esecutiva del contratto:
 - LOTTO 1 CAPRIATE SAN GERVASIO: disponibile sul sito del Comune al seguente link <http://www.halleyweb.com/c016051/zf/index.php/trasparenza/index/visualizza-documento-generico/categoria/146/page/3/documento/41>
 - LOTTO 2 ORZINUOVI: disponibile sul sito istituzionale del Comune nella sezione Amministrazione Trasparente, sezione "bandi di gara e contratti"
6. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'Amministrazione aggiudicatrice dei seguenti Comuni e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
 - o **di Capriate San Gervasio:** approvato con Delibera di giunta n. 169 del 21.08.2015 reperibile sul sito istituzionale dell'Amministrazione <http://www.halleyweb.com/c016051/zf/index.php/atti-general/index/download-file/atto/3/voce/1>
 - o **di Orzinuovi:** approvato con Delibera di giunta n. 90 del 27.04.2012 reperibile sul sito istituzionale del Comune di Orzinuovi.
 - o **di Verdellino:** approvato con Delibera di giunta n. 1 del 10.01.2014 Pubblicato sul sito del Comune di Verdellino.
7. si impegna a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, allegata al contratto;
8. dichiara di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di **oppure** dichiara di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di
9. (*per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia*) si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla CUC la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
10. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indirizzo PEC (corrispondente all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato come domicilio principale dall'operatore economico al momento della registrazione (o successivamente con l'aggiornamento del proprio profilo) sulla Piattaforma Sintel e dal medesimo individuato) **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76 co 2 bis e 5 del Codice;
11. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo;
12. (*Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267*) indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i

seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;

13. dichiara di essere in possesso della **certificazione in corso di validità UNI EN ISO 9001:2015**, riferita all'ambito della ristorazione collettiva e/o scolastica, rilasciata da organismi accreditati.
14. L'aggiudicatario si impegna ad attivare, prima dell'avvio del servizio una Polizza assicurativa non inferiore ad euro 3.000.000,00 per sinistro e di euro 2.000.000,00 per persona, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti (valido per i lotti 1, 2, 3)
15. Il concorrente, qualora aggiudicatario del lotto di competenza, si impegna disporre, prima dell'avvio dell'appalto, di un Centro di cottura di emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto collocato ad una distanza, non superiore a quanto sottoindicato (relativamente al lotto di competenza per il quale partecipa) al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto maggiorato del 15% ed è predisposto alla veicolazione di pasti scolastici ed extrascolastici (pasti a domicilio).
 - LOTTO 1 –non superiore a 45 minuti da Piazza Della Vittoria 4 Capriate San Gervasio
 - LOTTO 2 - non superiore a 50 minuti dall'Istituto Comprensivo di Orzinuovi, in via Cernaia, 40, non superiore
 - LOTTO 3 - non superiore a 30 minuti dalla sede comunale sita in Verdellino Piazza Don Martinelli 1
16. Il concorrente del **lotto n. 1** – Capriate S. Gervasio, inoltre, si impegna a possedere, prima dell'avvio della **concessione**, un Centro di cottura disponibile per tutta la durata della **concessione** collocato ad una distanza non superiore a **30 minuti** dall'indirizzo Piazza Della Vittoria 4 Capriate San Gervasio, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps.
17. dichiara di aver eseguito, negli anni 2017/2018/2019, servizi analoghi, relativi alla ristorazione scolastica, per committenti pubblici o privati per un importo complessivo nel triennio pari al 100% dell'importo complessivo posto a base di gara del lotto di riferimento. (par. 7.3 lett. b)

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1) a 17), potranno essere rese o sotto forma di allegati ovvero quali sezioni interne, appositamente aggiunte dal concorrente, nella dichiarazione integrativa a corredo del DGUE debitamente compilata e sottoscritta digitalmente dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della dichiarazione integrativa con le modalità di cui ai paragrafi 13 e 15.

15.2.2 DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Il concorrente allega:

1. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89, il proprio PASSOE dovrà contenere i dati relativi all'ausiliaria;
2. Al fine di assolvere all'imposta di bollo, n. 1 marca da bollo da € 16,00 (opportunamente annullata) su un foglio che contenga l'indicazione dell'oggetto della presente procedura ed il relativo CIG, nonché i riferimenti dell'operatore economico stesso (denominazione e ragione sociale). L'operatore economico deve allegare copia scansionata di detto foglio, sottoscritta con firma digitale da parte del titolare o del legale rappresentante (o soggetto munito di potere di firma) dell'operatore economico. In alternativa, l'operatore economico può ricorrere alla marca da bollo virtuale oppure potrà versare la marca da bollo **mediante modello F24 indicando come codice tributo: 1552 denominato "Atti privati – Imposta di bollo" e come estremi identificativi "Cig della procedura"**. L'assenza della regolarizzazione verrà tempestivamente comunicata all'Agenzia delle Entrate.
3. Documento attestante la garanzia provvisoria (PER CIASCUN LOTTO OPPURE CUMULATIVA PER LA SOMMA DEI LOTTI PER I QUALI PRESENTA L'OFFERTA) con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui

all'art. 93, comma 8 del Codice e corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della Stazione appaltante;

4. **Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice**, copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
5. Ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;
6. Patto di integrità firmato in PADES dalla Posizione Organizzativa della CUC che deve essere firmato dal concorrente in Pades o in Cades (in formato p7m). Prima di caricare il file, si prega di verificare la presenza contemporanea sia della propria firma che di quella della Posizione Organizzativa della CUC;
7. Il progetto di assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, in ragione dell'applicazione dell'art 50 del Codice nonché di quanto disposto dalle Linee Guida n. 13. Tale progetto dovrà in particolare riportare il riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno dell'applicazione della clausola sociale nonché la relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della amministrazione aggiudicatrice durante l'esecuzione del contratto;
8. Attestato di avvenuto sopralluogo del lotto per il quale si partecipa
9. Eventuale copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura”;
10. Ulteriori eventuali dichiarazioni di carattere amministrativo necessarie alla partecipazione alla procedura di gara.

15.2.3 DOCUMENTAZIONE E DICHIARAZIONI ULTERIORI PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al paragrafo 13 e 15.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio ovvero la percentuale in caso di servizi, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le categorie di servizi, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo

speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

- c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le categorie di servizi, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio, ovvero della percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 1. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 2. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 3. dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente **paragrafo 15.2.3** "Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati" potranno essere rese o sotto forma di allegati alla dichiarazione integrativa a corredo del DGUE ovvero quali sezioni interne alla dichiarazione medesima.

16. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA TECNICA – OFFERTA TECNICA

Al secondo step del percorso guidato "Invio Offerta", il concorrente deve, **a pena di esclusione**, inserire la propria offerta tecnica (relativamente al lotto per il quale partecipa) contenente:

1. la relazione tecnica dei servizi offerti;

La relazione tecnica di cui al punto 1) di ciascun lotto dovrà essere composta da un numero massimo di 20 facciate (25 solo per il lotto 1) di foglio A4 (ESCLUSI LA COPERTINA E L'EVENTUALE INDICE e/o CURRICULA). Si consiglia vivamente l'utilizzo di caratteri di dimensioni adeguate (consigliato Arial 12), nonché la gestione ordinata degli spazi e interlinee (consigliata interlinea singola e righe 50 per pagina) e chiarezza espositiva e di contenuti che consentano una facile e agevole lettura da parte della Commissione giudicatrice.

Nella compilazione dell'offerta tecnica, redatta tenendo conto dell'ordine ed indicazione dei criteri di valutazione, riportati nella tabella sottostante, si raccomanda semplicità, sintesi e concretezza, adeguatezza e congruità, evitando di inviare formulazioni standardizzate, teoriche ed astratte (da manuale) e non aventi attinenza diretta con la specifica concessione.

Quanto dichiarato nell'offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione.

Eventuale documentazione aggiuntiva non richiesta non verrà presa in considerazione dalla Commissione di gara ai fini dell'attribuzione del punteggio.

La relazione di ciascun lotto contiene una proposta tecnico-organizzativa relativa al lotto di competenza che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo **paragrafo 18.1**, i seguenti elementi (relativi al singolo lotto):

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo **paragrafo 18.1**:

LOTTO 1 – CAPRIATE SAN GERVASIO

n°	criteri di valutazione		sub-criteri di valutazione
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare
		1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015
		1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007
		1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto

2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per i prodotti locali : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM
		2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale
		2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto
		2.4	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità
		2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale
		2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità
		2.7	Piano trasporti : tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo
		2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps)
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte
		3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte
		3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze . Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la completezza e affidabilità del piano
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.
		4.2	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana).
		4.3	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5.1	<p>Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u>; indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u>; indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta)</p> <p>La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.</p>
		5.2	<p>Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi</p>
		5.3	<p>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p>
		5.4	<p>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)</p>
		5.5	<p>Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p>
		5.6	<p>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.</p>
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura.
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	7.1	Soluzioni migliorative ai locali e alle attrezzature oggetto del servizio.
		7.2	modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti al fine di ridurre i possibili insoluti

	7.3	N. pasti gratuiti giornalieri garantiti per tutte le utenze (ristorazione scolastica e anziani/disabili/persone in difficoltà) per un numero massimo di 800 pasti annui.
	7.4	(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune
	7.5	Iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio (esempio: su richiesta dei servizi sociali disponibilità alla fornitura pasti nei giorni festivi e/o oltre i confini del territorio comunale)
	7.6	modalità del monitoraggi/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)
	7.7	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Max: 100 ore/anno.
	7.8	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari
	7.9	Fornitura di pasti a buffet per n. 50 partecipanti in occasione di eventi, festività, manifestazioni organizzate o patrocinate dall'Amministrazione Comunale per ogni anno di durata del contratto, oltre i tre per 100 persone cadauno già previsti in capitolato.
	7.10	Predisposizione soluzioni migliorative inerenti menù speciali e/o territoriali. Attribuzione del punteggio: 1 punto per ogni menù speciale/territoriale (oltre a quanto già previsto in capitolato come di seguito riportato: Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico).

LOTTO 2 – ORZINUOVI

n°	criteri di valutazione		sub-criteri di valutazione
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare
		1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015
		1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007
		1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per i prodotti <u>locali</u> : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM
		2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale

		2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto
		2.4	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità
		2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale
		2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità
		2.7	Piano trasporti : tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo
		2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps).
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte
		3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte
		3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze . Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.
		4.2	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana).
		4.3	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5.1	Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> : indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u> : indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta) La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.
		5.2	Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti . Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi

		5.3	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti . (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)
		5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)
		5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.
		5.6	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura e dei terminali di distribuzione messi a disposizione dal Comune.
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	7.1	Eventuale attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio (lavastoviglie, carelli termici ecc..) da inserire nei terminali di distribuzione (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato) che resterà di proprietà del Comune a fine contratto.
		7.2	N. pasti gratuiti garantiti (o pacchi) per il sostegno di famiglie bisognose e per casi sociali (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)
		7.3	(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione della presenza , prenotazione pasto direttamente dai genitori mediante apposita app con invio dati telematici al portale web di consultazione da parte del Centro Cottura/ Istituto
		7.4	modalità di monitoraggi/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)
		7.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari (donazioni di cibo ad associazioni non lucrative di utilità sociale, fornitura di "doggy-bag" per gli alunni dove mettere pane, cibi confezionati, frutta non consumata durante il pasto da portare a casa ecc....)
		7.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni Comunale <u>in ciascun anno scolastico</u> del periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, premiazioni borse di studio comunali (volontari ...) per 50 partecipanti. I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra miglioria.

		7.7	Predisposizione e gestione di almeno un progetto annuale di educazione alimentare per infanzia e primaria prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi ecc.
--	--	-----	---

LOTTO 3 – VERDELLINO

n°	criteri di valutazione		sub-criteri di valutazione
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare
		1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015
		1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007
		1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per i prodotti locali : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM
		2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale
		2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto
		2.4	Organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità
		2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale
		2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità
		2.7	Piano trasporti : tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo
		2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps).
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte

		3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte
		3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc
		4.2	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta.
		4.3	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana).
		4.4	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5.1	Chilometro zero e filiera corta - sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> ; indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u> ; indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta) La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.
		5.2	Chilometro zero e filiera corta - sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi
		5.3	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)
		5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata) .
		5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.
		5.6	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti

6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura.
7	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	7.1	Fornitura di forni a microonde per tutti gli utenti del servizio pasti a domicilio che ne fanno richiesta, da lasciare in comodato d'uso gratuito sino a chiusura servizio e per l'intera durata del contratto con sintetico prontuario di istruzioni per l'uso.
		7.2	Modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti diverso dalla app; sarà valutata la modalità proposta per la riscossione
		7.3	N. pasti gratuiti garantiti per utenti servizio a domicilio
			N. pasti gratuiti garantiti servizio mensa
		7.4	Progetto di rilevazione delle presenze mattutine al fine di ridurre lo spreco ed evitare addebiti per pasti non consumati con il rischio di insoluti
		7.5	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni.
		7.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dall'Amministrazione nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari per 50 partecipanti. I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra migliora.
7.7	Organizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per le diverse fasce di età (infanzia, bambini e adolescenti) con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari		
	Organizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per adulti e anziani con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari		

17. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA ECONOMICA – OFFERTA ECONOMICA

(VALIDO PER TUTTI I LOTTI)

Al terzo step del percorso guidato “Invio Offerta”, il concorrente deve inserire, **a pena di esclusione** dalla gara, la propria offerta economica, indicando negli appositi campi il valore economico unitario per pasto in euro (al netto dell’IVA) della propria offerta, nonché le seguenti singole voci che la compongono:

1. i “**costi della sicurezza afferenti all’attività svolta dall’operatore economico**” **a pena di esclusione** (ossia la stima dei costi aziendali al netto dell’IVA relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all’art. 95, comma 10 del Codice). Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l’attività d’impresa dovranno risultare congrui rispetto all’entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto della concessione;
2. i “**costi del personale**” **a pena di esclusione** (ossia la stima dei costi al netto dell’IVA della manodopera, ai sensi dell’art. 95, comma 10 del Codice);
3. i “**costi della sicurezza derivanti da interferenze**” (ossia gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi dell’art. 26, comma 5 del decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, al netto dell’IVA) **pari a € 3.000,00 per il Lotto 1 Capriate S.G.; € 10.993,50 per il Lotto 2 Orzinuovi.; € 22.462,11 per il Lotto 3 Verdellino;**

In ogni caso verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali come previsto dalla Piattaforma Sintel

Si precisa che l’offerta superiore alla base d’asta comporta l’esclusione.

Il concorrente inoltre deve allegare:

- a pena esclusione il **PEF** (Piano Economico Finanziario) redatto dallo stesso concorrente in funzione dell'offerta prodotta;
- il **MODELLO DI SCOMPOSIZIONE OFFERTA**, disponibile nella sezione "Documentazione di gara".

Al **quarto step** del percorso guidato la piattaforma Sintel genera automaticamente il "Documento d'offerta" che l'operatore economico deve scaricare, sottoscrivere digitalmente secondo le modalità indicate nei paragrafi 13 e 15 del presente disciplinare e caricare in piattaforma nell'apposito campo l'upload del "Documento d'offerta".

Al **quinto step** del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico visualizza il riepilogo di tutte le informazioni componenti la propria offerta. L'operatore economico, per concludere il percorso guidato ed inviare l'offerta, deve cliccare l'apposito tasto "Invia offerta". Al momento della ricezione dell'offerta Sintel ottempera alla prescrizione di cui al comma 5 dell'articolo 58 del Codice, inviando al concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

ATTENZIONE

VERIFICARE I CONTENUTI DELL'OFFERTA PRIMA DI PROCEDERE ALL'INVIO DELLA STESSA

Si precisa che è di fondamentale importanza verificare allo step 5 del percorso guidato "Invia offerta" tutte le informazioni inserite nel percorso guidato stesso. È possibile ad es. aprire i singoli allegati inclusi nell'offerta, controllare i valori dell'offerta economica e la correttezza delle informazioni riportate nel "documento d'offerta".

Si precisa inoltre che nel caso in cui l'offerta venga inviata e vengano successivamente individuati degli errori, sarà necessario procedere ad inviare una nuova offerta che sostituirà tutti gli elementi della precedente (busta amministrativa, tecnica ed economica).

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	CAPRIATE S/G punteggio massimo	ORZINUOVI punteggio massimo	VERDELLINO punteggio massimo
Offerta tecnica	70 punti	70 punti	75 punti
Offerta economica	30 punti	30 punti	25 punti
totale	100 punti	100 punti	100 punti

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i “Punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i “Punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell’offerta tecnica

LOTTO 1 – CAPRIATE SAN GERVASIO

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	0,5			0,5
			1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5
			1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5			0,5
			1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5			0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	15	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell’approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per i prodotti <u>locali</u> : qualità e garanzie dei produttori , audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM	2	2		
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	2	2		
			2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto	2	2		
			2.4	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità	2	2		
			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2		

			2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità	2	2		
			2.7	Piano trasporti: tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	2		
			2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps) Attribuzione punteggio: dai 15 ai 20 minuti punti 1, dai 21 ai 30 minuti punti 0,5	1			1
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	1	1		
			3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano	1	1		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	3	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni ; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni	1			1
			4.2	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= superiore alle 5 h/W; 0,5 PUNTI= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1
			4.3	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1		

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	18	5.1	<p>Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u>: indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u>: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta) La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. saranno attribuiti 0,4 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 20 prodotti</p>	8			8
			5.2	<p>Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi per avere 0,5 punti PER OGNI FORNITORE max 2 punti</p>	2			2
			5.3	<p>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>	2			2
			5.4	<p>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata). Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata (max 2)</p>	2			2
			5.5	<p>Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5</p>	2			2

				per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)				
			5.6	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	2			2
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	27	7.1	Soluzioni migliorative ai locali e alle attrezzature oggetto del servizio. Attribuzione punteggio: soluzioni migliorative ai locali (oltre a quanto già previsto in capitolato) punti 1 per ogni soluzioni migliorative alle attrezzature. Max 2 punti	2	2		
7.2			modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti al fine di ridurre i possibili insoluti	2	2			
7.3			N. pasti gratuiti giornalieri garantiti per tutte le utenze (ristorazione scolastica e anziani/disabili/persone in difficoltà) per un numero massimo di 800 pasti annui.	5		5		
7.4			(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	3	3			
7.5			Iniziativa rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio (esempio: su richiesta dei servizi sociali disponibilità alla fornitura pasti nei giorni festivi e/o oltre i confini del territorio comunale)	4	4			
7.6			modalità del monitoraggi/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	2	2			
7.7			ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Max: 100 ore/anno.	1			1	
7.8			Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	3	3			
7.9			Fornitura di pasti a buffet per n. 50 partecipanti in occasione di eventi, festività, manifestazioni organizzate o patrocinate dall'Amministrazione Comunale per ogni anno di durata del contratto, oltre i tre per 100 persone cadauno già previsti in capitolato. Attribuzione	2				2

			punteggio: 0,5 PUNTI per ogni buffet offerto per un numero MAX di 4 Buffet.				
		7.10	Predisposizione soluzioni migliorative inerenti menù speciali e/o territoriali. Attribuzione del punteggio: 1 punto per ogni menù speciale/territoriale (oltre a quanto già previsto in capitolato come di seguito riportato: Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico).	3			3
TOTALE		70		70	34	8	28

LOTTO 2 – ORZINUOVI

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	0,5		0,5
			1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5		0,5
			1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5		0,5
			1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5		0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per i prodotti locali : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM	2	2	
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	2	2	
			2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto	2	2	
			2.4	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità	2	2	
			2.5	Piano delle pulizie , sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2	

			2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità	2	2		
			2.7	Piano trasporti: tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	2		
			2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: 2 PUNTI= inferiore o pari a 20 minuti; 1 PUNTO = inferiore o pari a 30 minuti; 0 PUNTI= tra i 30 minuti e i 45 minuti	2			2
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	1	1		
			3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano	1	1		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	3	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni ; 0 PUNTI = esperienza non inferiore a per 3 anni	1			1
			4.2	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 4 h/W; 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1
			4.3	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati (PUNTI 1 = se pari o superiore a 8 addetti Orzinuovi e se pari o superiore a 3 addetti a Coniolo)	1	1		

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	18	5.1	<p>Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u>: indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u>: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta) La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. saranno attribuiti 0,4 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 20 prodotti</p>	8			8
			5.2	<p>Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi per avere 0,5 punti PER OGNI FORNITORE max 2 punti</p>	2			2
			5.3	<p>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti.(Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei vicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>	2			2
			5.4	<p>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata). Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata</p>	2			2

			5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)	2			2
			5.6	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	2		2	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	1	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura e dei terminali di distribuzione messi a disposizione dal Comune. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO = almeno quadrimestrale; 0,5 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = annuale	1			1
7	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	27	7.1	Eventuale attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio (lavastoviglie, carelli termici ecc..) da inserire nei terminali di distribuzione (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato) che resterà di proprietà del Comune a fine contratto.	6	6		
			7.2	N. pasti gratuiti garantiti (o pacchi) per il sostegno di famiglie bisognose e per casi sociali (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	4		4	
			7.3	(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione della presenza , prenotazione pasto direttamente dai genitori mediante apposita app con invio dati telematici al portale web di consultazione da parte del Centro Cottura/ Istituto	2		2	
			7.4	modalità di monitoraggi/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	2		2	

		7.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari (donazioni di cibo ad associazioni non lucrative di utilità sociale, fornitura di "doggy-bag" per gli alunni dove mettere pane, cibi confezionati, frutta non consumata durante il pasto da portare a casa ecc....)	5	5		
		7.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni Comunale <u>in ciascun anno scolastico</u> del periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, premiazioni borse di studio comunali (volontari ...) per 50 partecipanti. I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra miglioria. Attribuzione punteggio: 5 PUNTI=5 rinfreschi; 3 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco 0 PUNTI= 0 rinfreschi	5			5
		7.7	Predisposizione e gestione di almeno un progetto annuale di educazione alimentare per infanzia e primaria prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO per ogni progetto offerto (o un unico progetto che comprenda l'intero periodo contrattuale)	3			3
TOTALE		70		70	33	6	31

LOTTO 3 – VERDELLINO

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	4	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	1		1
			1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	1		1
			1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	1		1
			1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	1		1
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per i prodotti <u>locali</u> : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM	2	2	

			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	2	2		
			2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto	2	2		
			2.4	Organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità	2	2		
			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2		
			2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità	2	2		
			2.7	Piano trasporti : tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	2		
			2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 2: tra 15 e 25 min; PUNTI 1: tra 26 e 35 minuti PUNTI=0 tra 36 e 45 minuti	2			2
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	1	1		
			3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze . Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano	1	1		

4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni ; 0 PUNTI = esperienza 3 anni	1			1
			4.2	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W	1			1
			4.3	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 5 h/W; 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1
			4.4	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1		
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	19	5.1	Chilometro zero e filiera corta - sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> : indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u> : indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta) La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi , le farine e i prodotti secondari. saranno attribuiti 0,4 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 20 prodotti	8			8
			5.2	Chilometro zero e filiera corta - sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti . Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi per avere 0,5 punti PER OGNI FORNITORE max 2 punti	2			2
			5.3	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) . PUNTEGGIO: 4 PUNTI= 100% dei vicoli 2 PUNTO=	4			4

				almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli				
			5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata) . Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata	1			1
			5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)	2			2
			5.6	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti	2			2
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2
7	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	27	7.1	Fornitura di forni a microonde per tutti gli utenti del servizio pasti a domicilio che ne fanno richiesta, da lasciare in comodato d'uso gratuito sino a chiusura servizio e per l'intera durata del contratto con sintetico prontuario di istruzioni per l'uso. Punteggio: 3 per la fornitura garantita a tutti gli utenti che ne fanno richiesta; 0 punti se non forniti	3			3
			7.2	Modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti diverso dalla app; sarà valutata la modalità proposta per la riscossione	2	2		
			7.3	N. pasti gratuiti garantiti per utenti servizio a domicilio : 0,5 per ogni pasto gratuito per gli utenti del servizio a domicilio per un massimo 2 punti	2			2
				N. pasti gratuiti garantiti servizio mensa : 0,5 per ogni pasto per un massimo 3 punti	3			3
			7.4	Progetto di rilevazione delle presenze mattutine al fine di ridurre lo spreco ed evitare addebiti per pasti non consumati con il rischio di insoluti	5	5		

		7.5	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali i; 2 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI	6			6
		7.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dall'Amministrazione nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari per 50 partecipanti. I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra migliora. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco 0 PUNTI= 0 rinfreschi	3			3
		7.7	Organizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per le diverse fasce di età (infanzia, bambini e adolescenti) con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari: 0,5 punti per ogni corso organizzato all'anno, per un massimo di 2 punti	2			2
			Organizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per adulti e anziani con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari: 0,5 punti per ogni corso evento organizzato all'anno, per un massimo di 1 punti.	1			1
TOTALE		75		75	25	2	48

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, relativamente al punteggio tecnico complessivo, è prevista la seguente la **soglia minima di sbarramento di 35 punti (solo per lotto 3 Verdellino la soglia è di 37 punti)**.

Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio reale (ossia prima della riparametrazione finale, relativamente al lotto per il quale partecipa,) inferiore alla predetta soglia.

Lotto 1 – Capriate San Gervasio: pari a 35 punti

Lotto 2 – Orzinuovi: pari a 35 punti

Lotto 3 – Verdellino: pari a 37 punti

18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente da parte di ciascun commissario, sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica, costituito da un valore variabile da zero ad uno secondo la seguente tabella di giudizi (con possibilità attribuzione di valori intermedi in caso di giudizi intermedi):

coefficiente	giudizio
1	ottimo
0,8	buono
0,6	sufficiente
0,4	scarso
0,2	negativo
0	molto negativo

Per ciascun singolo criterio ovvero sub-criterio degli elementi qualitativi è effettuata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario, individuando il relativo **coefficiente unico**, definito con due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

La Commissione giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti unici, procederà al calcolo del punteggio per ogni singolo criterio o sub-criterio di valutazione, costituito dal prodotto del relativo coefficiente unico per il peso/sub-peso previsto e definito con due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

Non è richiesto per ogni singolo elemento il raggiungimento di un punteggio minimo.

Gli aspetti delle proposte che non hanno attinenza con i criteri di valutazione non concorrono all'attribuzione di vantaggi in termini di preferenza, a prescindere dal loro valore intrinseco; alla stessa stregua non possono formare oggetto di preferenza aspetti delle proposte del tutto identici a quanto previsto dagli atti a base di gara senza alcun miglioramento.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito per ciascun elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato con specifiche formule relativamente ai lotti di competenza

LOTTO N. 1 – CAPRIATE SAN GERVASIO

Formula "bilineare"

$$PE_i = PEmax \times C_i$$

dove:

- i = indice numerico di riferimento dell'offerta
- C_i = coefficiente dell'offerta del concorrente i ($0 < C_i \leq 1$)
- PE_i = punteggio economico assegnato all'offerta del concorrente a
- $PEmax$ = punteggio economico massimo assegnabile

Per calcolare il coefficiente C_i si applica la seguente formula:

- Per $A_i \leq A_{soglia}$

$$C_i = X \times \frac{A_i}{A_{soglia}}$$

- Per $A_i > A_{soglia}$

$$C_i = X + (1,00 - X) \times \left[\frac{A_i - A_{soglia}}{A_{max} - A_{soglia}} \right]$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i -esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

X = variabile a seconda del lotto

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

(*) $X = 0.85$

LOTTO N. 2 ORZINUOVI

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la **Formula non lineare**

$$PE = PE_{max} * (R_i/R_{max}) ^a$$

dove:

PE_{max} = Punteggio massimo attribuibile (30)

PE = Punteggio economico attribuito al concorrente analizzato

R_i = Valore offerto dal concorrente analizzato (Base d'asta – prezzo offerto dal concorrente analizzato)

R_{max} = Valore dell'offerta più conveniente

$a = 0,1$

(paragrafo 3.8 del Manuale ARIA Lombardia "Formule di attribuzione del punteggio economico")

LOTTO N. 3 VERDELLINO

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente **formula non lineare** con coefficiente pari a 0,1.

La formula da applicare è la seguente:

$$PE_i = PE_{max} \left(\frac{R_i}{R_{best}} \right)^\alpha$$

dove:

- **PEi** = punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i-esimo
- **PEmax** = punteggio economico massimo assegnabile
- **Ri** = Valore (ribasso) offerto dal concorrente i-esimo
- **Rbest** = Valore (ribasso) dell'offerta più conveniente
- **a** = coefficiente pari a 0,1

Nel dettaglio:

	Ribasso	
	Totale	Unitaria
Per valore economico	$R_i = BA - P_o$	$R_i = BA - OT$
Per valore percentuale	$R_i = S_o$	$R_i = S_p$

dove:

- **BA**: Per procedure con valore economico è il valore riportato a base d'asta
- **OT**: Per procedure con valore percentuale è il valore riportato nel campo "Soglia percentuale"
- **Po** = prezzo offerto dal concorrente i-esimo
- **OT** = offerta totale del concorrente i-esimo, risultante dalla media dei prezzi offerti per ogni prodotto ponderata per le eventuali incidenze percentuali
- **So** = percentuale di ribasso offerta dal concorrente i-esimo
- **Sp** = ribasso complessivo offerto dal concorrente i-esimo, risultante dalla media dei ribassi/rialzi offerti per ogni prodotto ponderata per le eventuali incidenze percentuali.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di un'unica offerta ammessa purché ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97 del Codice.

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti ai criteri qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo **aggregativo compensatore**.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

Pi = punteggio concorrente i;

Cai = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

Cbi = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....
Cni = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

Pa = peso criterio di valutazione a;

Pb = peso criterio di valutazione b;

.....
Pn = peso criterio di valutazione n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

(LOTTO 1– CAPRIATE SAN GERVASIO).

Se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio NON viene riparametrato.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio **viene riparametrato**

(LOTTO 2– ORZINUOVI).

Se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio NON viene riparametrato.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio **viene riparametrato**

(LOTTO 3 – VERDELLINO).

Se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio NON viene riparametrato.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio **NON viene riparametrato**

In caso di ammissione di una sola offerta, la Commissione giudicatrice non procederà ad alcuna forma di riparametrazione, pertanto relativamente ad ogni sub-criterio (o in mancanza di sub-criteri, ad ogni criterio) effettuerà solamente la ponderazione (ossia la moltiplicazione della media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari per il relativo sub-peso o, in mancanza di sub-criteri, per il relativo peso) e, conseguentemente, la sommatoria dei punteggi così assegnati ai singoli sub-criteri (o in mancanza di sub-criteri, ai singoli criteri) determinerà il punteggio “reale” dell’offerta tecnica e valore di riferimento ai fini della rilevazione dell’eventuale anomalia.

In ogni caso verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **13.07.2022 alle ore 9.00** presso la Sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia, via Musei n. 32 (Brescia) e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor. In ogni caso potranno assistere non più di due rappresentanti per ogni concorrente.

L'accesso alla Sala gare è consentito ad un numero massimo di 3 partecipanti su prenotazione, in ordine cronologico dell'invio della richiesta **entro le ore 12.00 del giorno 13.07.2022** all'indirizzo mail al Responsabile del procedimento di gara Dott.ssa Monica Robba (mrobba@provincia.brescia.it)

In ogni caso la partecipazione alla seduta potrà avvenire da remoto comunicando, **entro le ore 12.00 del giorno 13.07.2022**, via email all'indirizzo: mrobba@provincia.brescia.it le proprie generalità, qualifica, eventuale ditta per la quale partecipa (trasmettendo eventuale delega prima dell'inizio della seduta), il recapito telefonico ed il proprio indirizzo di posta elettronica (email) al fine di poter partecipare in videoconferenza alle operazioni di gara. Si ricorda che tutte le operazioni sono espletate mediante la piattaforma telematica SINTEL pertanto ogni fase della gara è tracciata dal sistema. Ai fini della partecipazione da remoto, nel caso pervenissero un numero di richieste superiore al numero massimo di collegamenti attivabili, sarà data priorità ai rappresentanti dei concorrenti. Sarà in ogni caso garantita la massima trasparenza.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti con le modalità di cui al **paragrafo 2.3 “Comunicazioni”** mediante la funzionalità “Comunicazioni procedura” disponibile nell’interfaccia “Dettaglio” della procedura di gara almeno 2 giorni prima della data fissata. Nel caso in cui la seduta venga aggiornata al giorno successivo ne verrà data evidenza esclusivamente ai presenti al termine della seduta pubblica.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti con le modalità di cui al paragrafo 2.3 almeno 2_ giorni prima della data fissata.

Eventuali modifiche relativamente a data e orari delle sedute saranno comunicati ai concorrenti con le modalità di cui al paragrafo 2.3 oltre che pubblicati mediante apposito avviso sul sito della Provincia di Brescia – Sezione Bandi di gara.

Il Responsabile del procedimento **di gara** procederà, nella prima seduta pubblica, all'apertura della busta telematica contenente la documentazione amministrativa ed alla verifica della sua completezza. Successivamente procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente bando;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente **paragrafo 14**;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) trasmettere il citato verbale al Dirigente/Posizione Organizzativa del Settore della Stazione Appaltante ai fini dell'adozione del provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara ed agli adempimenti di cui all'art. 76 comma 2 bis, del Codice. Tale provvedimento e relativi allegati sono pubblicati sul sito della Provincia di Brescia – Sezione bandi di gara.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la C.U.C. si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

ATTENZIONE

La CUC procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

Tale verifica, fino all'istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici, avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la chiusura della fase amministrativa ed è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla CUC.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016 e successivi aggiornamenti).

La CUC pubblica, sul proprio profilo (www.provincia.brescia.it), nella Sezione "Amministrazione Trasparente" la composizione della Commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

21. APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE TECNICHE E ECONOMICHE – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa da parte del Responsabile del procedimento di gara ed assolto l'obbligo di comunicazione del provvedimento di ammissione ed esclusione di cui all'articolo 76 comma 2 bis del Codice (come indicato al **paragrafo 19**), la Commissione giudicatrice procede all'apertura, all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. La stessa può lavorare a distanza e le sedute riservate potranno avvenire *in streaming* o con collegamenti da remoto adottando tutte le misure necessarie a garantire la riservatezza delle comunicazioni e la trasparenza delle operazioni.

La commissione procede alla assegnazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente paragrafo 18.4 “Metodo per il calcolo dei punteggi”.

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica alla C.U.C. che procederà, ai sensi dell’art. 76, comma 5, lett. b) del Codice, con le modalità di cui al paragrafo 2.3 “Comunicazioni” mediante la funzionalità “Comunicazioni procedura” disponibile nell’interfaccia “Dettaglio” della procedura di gara. Non procederà alla apertura dell’offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, il Responsabile del procedimento di gara dà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e dà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, il Responsabile del procedimento di gara, procede all’apertura della busta telematica contenente l’offerta economica, iniziando preferibilmente dal lotto 1 e quindi alla relativa valutazione, che può avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al **paragrafo 18**.

La CUC procede dunque all’individuazione dell’unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell’art. 95, comma 9 del Codice.

Il Responsabile del procedimento di gara, in seduta pubblica, procede all’attribuzione dei punteggi economici, (qualora i punteggi debbano essere attribuiti in modalità offline, formulando conseguentemente la graduatoria provvisoria, risultante dalla sommatoria dei punteggi finali attribuiti all’offerta tecnica e all’offerta economica).

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul punteggio tecnico.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l’offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All’esito delle operazioni di cui sopra, il Responsabile del procedimento di gara, in seduta pubblica, redige la graduatoria e formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all’art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l’offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo **paragrafo 22** “Verifica di anomalia delle offerte”.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la Commissione o il Responsabile del procedimento di gara provvede a comunicare, tempestivamente alla CUC - che procede, sempre, ai sensi dell’art. 76 comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell’offerta economica dall’offerta tecnica, ovvero l’inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste telematiche amministrative e/o tecniche;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell’art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell’art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la Commissione giudicatrice o il Responsabile del procedimento di gara ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all’importo a base di gara.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all’art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l’offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della Commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Non si procede alla verifica dell’anomalia dell’offerta nel caso in cui le offerte validamente presentate siano in numero inferiore a 3 come previsto all’art. 97 comma 3 del Codice. È facoltà della CUC procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP, tramite la CUC, richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell’offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con l'eventuale supporto della Commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente **paragrafo 23**.

23. AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui al paragrafo 21 la Commissione giudicatrice o il Responsabile del procedimento di gara trasmette tutti gli atti (ivi compresa l'offerta dell'aggiudicatario) al Dirigente competente della CUC ai fini dell'assunzione della relativa determinazione, inerente all'esito della procedura. Qualora vi sia stata la verifica di congruità dell'offerta anomala, il Responsabile del procedimento di gara, acquisita la nota di valutazione motivata del RUP del Comune, completa l'istruttoria e formula le risultanze e trasmette tutti gli atti (ivi compresa l'offerta dell'aggiudicatario) al Dirigente competente della CUC ai fini dell'assunzione della relativa determinazione.

Successivamente tale provvedimento, corredato della documentazione di gara, viene trasmesso all'Amministrazione Aggiudicatrice per i conseguenti adempimenti relativi all'aggiudicazione.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, l'Amministrazione Aggiudicatrice si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare la concessione.

Prima dell'aggiudicazione, ovvero nelle more della scadenza dei termini di cui all'art. 32, comma 9 del Codice, la CUC, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente a favore del quale è stata proposta l'aggiudicazione della concessione di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, l'Amministrazione Aggiudicatrice prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

L'Amministrazione Aggiudicatrice, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica la concessione.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, l'Amministrazione Aggiudicatrice procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria.

L'Amministrazione Aggiudicatrice aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, tramite la CUC, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui la concessione non possa essere aggiudicata neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, la concessione verrà aggiudicata, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9, del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti sarà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni a seguito del ricevimento della comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione inviata dall'Amministrazione Aggiudicatrice. Tale comunicazione è da presentare all'istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, che ha emesso la polizza o all'ente destinatario del bonifico o presso il quale, si è effettuato il deposito dei titoli del debito pubblico o degli assegni circolari costituiti in garanzia.

Laddove l'aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, la CUC consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all'aggiudicatario (ai sensi dell'art. 1, comma 52 della l. 190/2012 e dell'art. 92, commi 2 e 3 del d.lgs. 159/2011).

Ai sensi dell'art. 3 c. 2 della L. 120/2020 aggiornato con art. 51 della L. 108/2021, fino al 30/06/2023, per le verifiche antimafia riguardanti l'affidamento e l'esecuzione dei contratti pubblici aventi ad oggetto lavori, servizi e forniture, si procede mediante il rilascio della informativa liberatoria provvisoria, immediatamente conseguente alla consultazione della Banca dati nazionale unica. **L'informativa liberatoria provvisoria consente di stipulare, approvare o autorizzare i contratti e subcontratti relativi a lavori, servizi e forniture, sotto condizione risolutiva, ferme restando le ulteriori verifiche ai fini del rilascio della documentazione antimafia da completarsi entro sessanta giorni.**

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, fatto salvo quanto previsto al comma 10 dell'art. 32, del Codice.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

PER TUTTI I LOTTI, il contratto sarà stipulato in forma pubblico amministrativa.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.

L'Amministrazione aggiudicatrice dovrà comunicare tramite pec a tutti gli operatori economici l'avvenuta stipula del contratto.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate all'Amministrazione Aggiudicatrice entro 30 giorni dalla data di pubblicazione dell'esito della gara.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione pari a € 3.500,00 (iva inclusa) e sarà suddiviso in parti uguali tra l'aggiudicatario di ciascun lotto al quale l'Amministrazione Aggiudicatrice comunicherà l'importo effettivo, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto. Le spese relative alla stipula del contratto in forma pubblico-amministrativa ammontano indicativamente:

Lotto 1 – Capriate S/G € 2.762,05

Lotto 2 – Orzinuovi € 3.256,10

Lotto 3 – Verdellino a € 3.426,06

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contrante, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nei documenti di ciascun lotto

25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla procedura di gara è competente il Foro di Brescia, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell' Articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, si informa che la Provincia di Brescia, in qualità di Titolare del trattamento, tratta i dati personali forniti per iscritto, (e-mail/pec) o verbalmente e liberamente comunicati (Art. 13.1.a Regolamento 679/2016/UE). La Provincia di Brescia garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell' Interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali

Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite Sintel, il responsabile del trattamento dei dati è il gestore della stessa piattaforma Sintel che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici.

Il Dirigente del Settore della Stazione Appaltante –
Centrale Unica di Committenza di Area Vasta
(Dott. Fabio De Marco)